



Amaretti morbidi. È un prodotto di altissima qualità, totalmente senza conservanti, contiene gli ingredienti della ricetta più tradizionale: mandorle, armelline (parte interna del nocciolo dell'albicocca e della pesca), albume d'uovo e zucchero. La selezione accurata di ingredienti di alta qualità è indispensabile per garantire, non solo la qualità e la fragranza del prodotto, ma la sua durabilità (6 mesi) e i migliori risultati di un processo di produzione delicato, caratterizzato dalla speciale fase cosiddetta di "arrotolamento" (con cui l'impasto viene disposto sulle teglia di cottura in piccole porzioni), quella di cottura, e soprattutto di incarto, dalla tradizionale forma a fiocco, ancora parzialmente realizzato a mano. È in questo modo che si ottiene questo tradizionale "pasticcino" dalla forma rotonda e un po' schiacciata, dal cuore "morbido", profumato e dal caratteristico sapore delicatamente amarognolo.



Amaretti morbidi

